



Dinámica de colaboración para mejorar la gestión
de la alimentación en los centros del IASS





Presentación de resultados 1º Semestre y
propuesta para el 2º Semestre de 2022.



Trabajo realizado en el 1º Semestre 2022



- Diseño y Planificación del proyecto
 - Elaboración de instrumentos de diagnóstico.
 - Diagnóstico Social y Sostenible de los diferentes Centros Socio-Sanitarios.
-
- 74 Entrevistas al Personal de Cocina.
 - 223 Encuestas entre niñas, niños, jóvenes y profesionales de diferentes puestos de 8 Centros SocioSanitarios.
 - Mediciones de espacios y recogida de información in-situ, en los 8 Centros Socio-Sanitarios.
 - Análisis de compras, utilización de materias primas.
 - Elaboración del Informe de seguimiento, metodología y planificación de los procesos.



Dificultades encontradas

Temporalización
y ritmos de los
recursos.

Negativa a la
participación.

Alta **suspacia**.

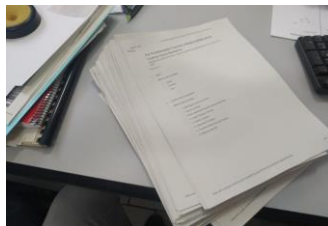
Acceso a los
datos.

Tiempos para el
envío de la
información.

Coordinación
dentro de los
servicios.



Resultados Obtenidos



Debilidades

- Bajo clima laboral.
- Consumo de agua embotellada desorbitado y gestión de la misma para "cocinar".
- Puntos críticos en la gestión de residuos tras las comidas.
- Legislación y estándares de calidad.
- Diferentes culturas organizativas.

Potencialidades

- Vínculo generado con los equipos
- Profesionales con motivación de cambio
- Homogeneización de la materia prima en un 94%.
- Conocimiento de las necesidades de las niñas, niños, jóvenes, hombres y mujeres que residen o participan en los centros.
- Cocina Canaria.

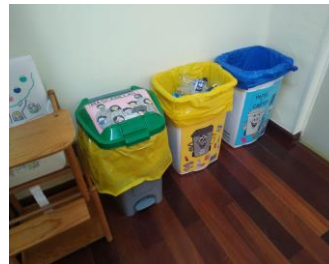
Propuesta de Trabajo 2º Semestre



- **Elaboración participativa de diferentes menús desde un enfoque nutricional, social y sostenible.**
 - 1 Menú para los recursos de infancia, familia y mujeres víctimas de violencia de género.
 - 1 Menú para los Centros Hospitalarios.
 - 1 Menú para la Residencia de Mayores de Ofra y CAMP. Reina Sofía.
- **Elaboración de los Estándares de calidad de la Gestión de la Alimentación de los Centros SocioSanitarios del I.A.S.S.**
- **Evaluación del proceso participativo.**



Resultados previstos



- Aceptación por parte del personal de cocina de los modelos de menú elaborados colaborativamente.
- Alta satisfacción por parte de los diferentes colectivos respecto al proyecto.
- Impacto directo en el bienestar de las niñas, niños, jóvenes, hombres y mujeres que residen o participan en los centros Socio-Sanitarios.
- Demanda por parte de los centros a la continuidad de la mejora donde pueda participar otras agentes implicadas.



¡Seguimos trabajando!

 922 319 785

 comedores_lipt@fg.ulles
liptenerife@fg.ulles

 Avenida de la Trinidad, 61 Aulario Torre Profesor Agustín Arévalo, planta 1,
Campus Central de la Universidad de La Laguna, 38204
San Cristóbal de La Laguna, Santa Cruz de Tenerife